



キッコーナ(株)扶桑工場

キッコーナ株式会社



〒462-0036

名古屋市北区長喜町一丁目 12 番地の 1

TEL 052-915-0261 FAX 052-915-7345

[味噌・醤油の製造や液体調味料の OEM は愛知のキッコーナ株式会社](#)

豆みそ・溜醤油を造り続けて 300 余年

元禄初年（1688 年）に佐野屋與右衛門によって創業され、大正 8 年に名古屋の有力 6 醸造家が合同で名古屋味噌溜株式会社（名古屋市西区香呑町）として設立されました。昭和 39 年、事業拡張の為新工場を愛知県丹羽郡扶桑町に建設し、本社を北区長喜町に移転。同時に商号も変更し、現在のキッコーナ株式会社となり、創業から 300 余年、豆みそと溜醤油を造り続けています。



商標と 6 醸造家

天然醸造へのこだわり

創業時から現在まで天然醸造で、豆みそと溜醤油を造り続けています。豆みそは、木桶で仕込み、重しはバラ石を敷き詰めて自然の温度と湿度で熟成させます。溜醤油は、加温できないタンクを使用して自然の温度と湿度で熟成させます。



木桶仕込の豆みそ

「蒲焼のたれ」を中心に、たれ類商品が充実

土用の丑に多く食べられる「うなぎの蒲焼」用に開発された「蒲焼のたれ」を中心に、焼鳥、焼肉、煮魚などに使用する「たれ類商品」が充実しています。業務用から家庭用、小袋から大容量容器まで、さまざまなニーズに合った商品があります。特に業務用では、お客様専用オリジナル液体調味料の開発を得意としています。

